

# 厨 房

## 食中毒事故の予防に！

食中毒事故の原因の大半が二次汚染によると言われてています。

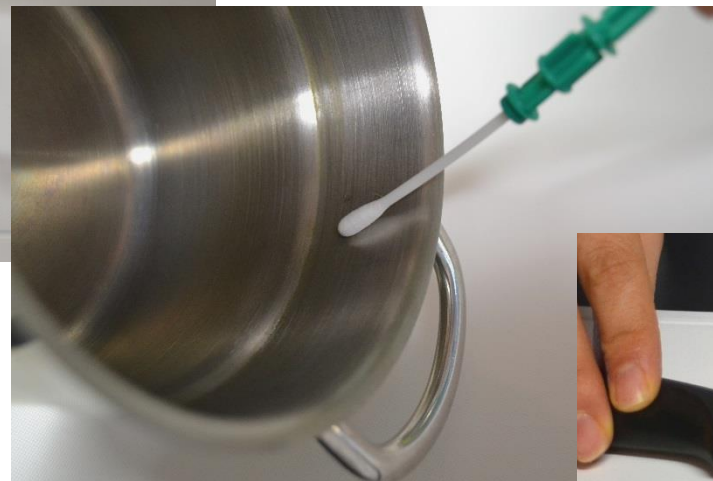
手指や調理器具をキレイに洗ったつもりでも、食品残渣が餌となり、菌が繁殖する可能性があります。

ルミテスターなら、正しく洗浄できたかどうか数値で確認できます。  
「見えない」食中毒リスクが数値で「見える化」して、  
食中毒事故の予防にお役立てください！

# 検査箇所（例）



ATPふき取り検査は食品衛生検査指針に記載されています。  
手洗い教育、洗浄作業の確認、作業記録に活用しましょう。

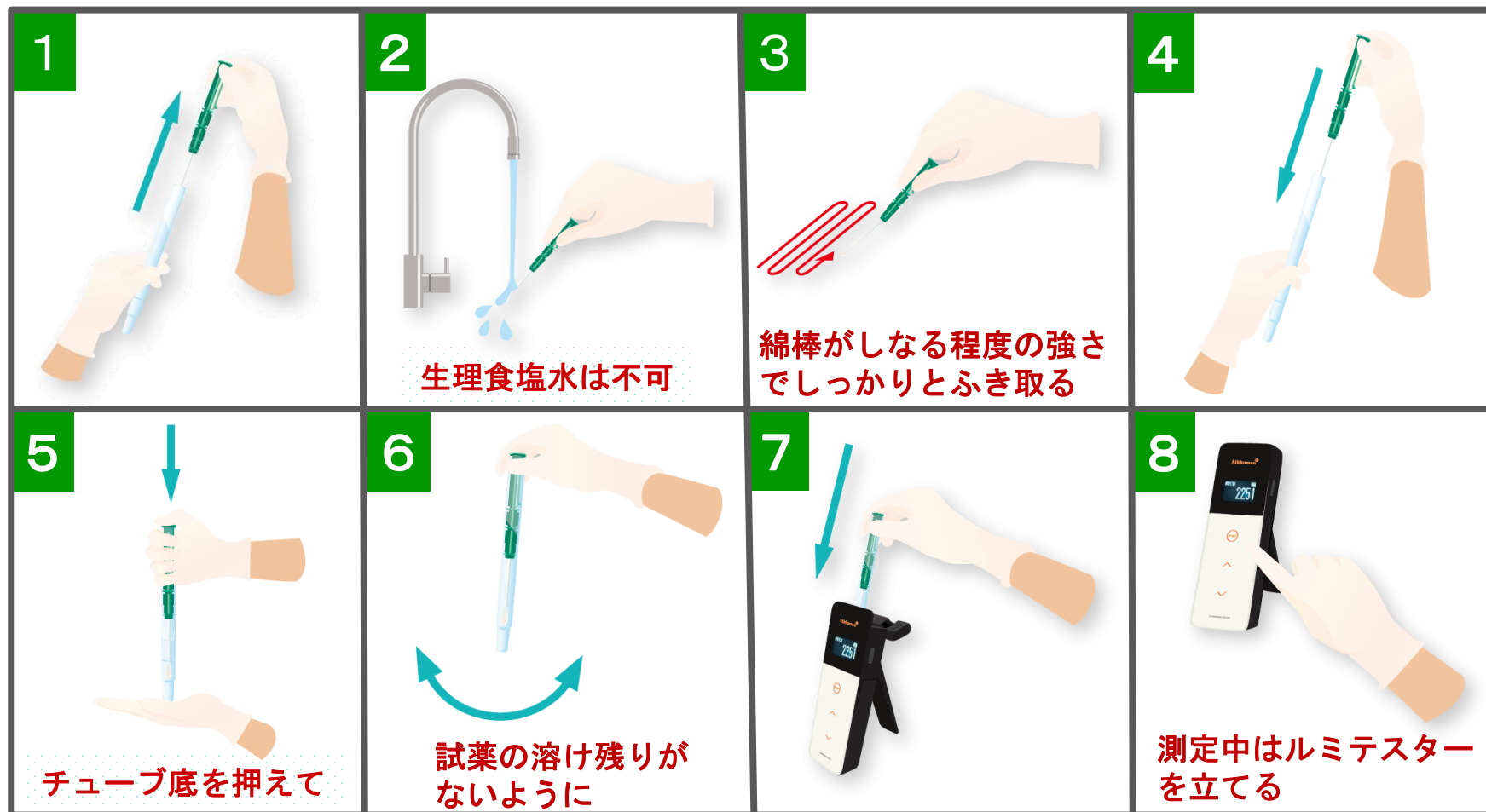




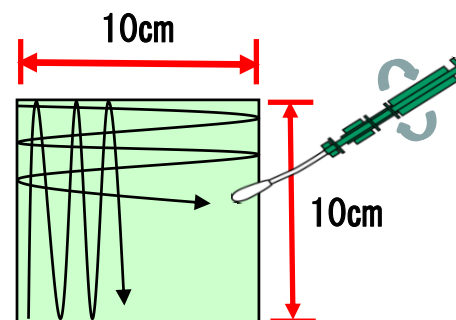
## 検査場所、管理基準値および ふき取り方法(例)

検査場所	管理基準値 (RLU)	ふき取り方法
<b>▶ 厨房</b>		
包丁	200	刃の両面全体と刃の付け根をふき取る
野菜皮むき	200	刃の先端をふき取る
玉杓子	200	取っ手以外全体をふき取る
まな板	500	中心部分10cm四方の縦横をふき取る
野菜ザル	200	中央底部分10cm四方の縦横と 上端部分内面1周をふき取る
水道栓	200	蛇口の取っ手全体をふき取る
シンク	200	シンクの四隅角をふき取る
冷蔵庫(取っ手)	200	取っ手全体をふき取る
出入口ドアノブ	200	ドアノブ全体をふき取る
盛り付け台	200	中心部分の10cm四方の縦横をふき取る
<b>▶ 手指</b>		
手の平(きき手)	2000	手のひら全体を縦横5~10往復、 手の間、指先をふき取る

# 基本的な使用方法



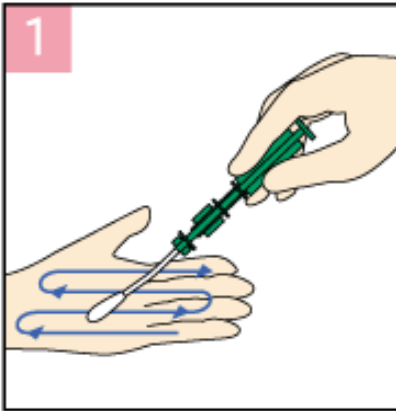
■ ふき取り面積は100cm<sup>2</sup>程度を目安としてください



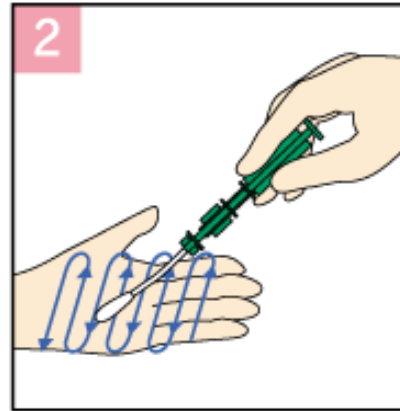


## 流水で手洗いしたあとにふき取ります

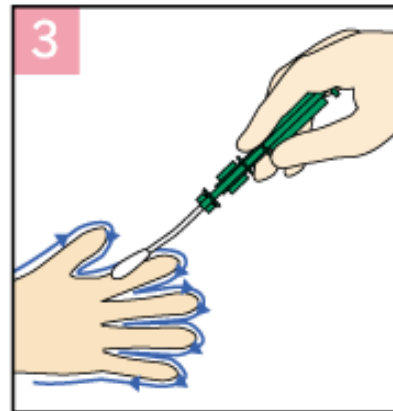
手の平を縦にふく



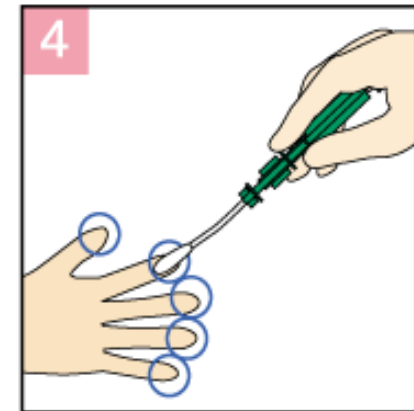
手の平を横にふく



指の間をふく



指先をふく



手洗い後の管理基準値は「2,000RLU以下」を推奨しています。

※ご注意！

擦式アルコール剤の殺菌効果は検証できません。

(ATPふき取り検査(A3法)は菌検査ではありません)

## ATP ふき取り検査 (A3 法) 運用マニュアル



運用までの手順フロー

運用シート

① ふき取り箇所の設定

使用方法と注意点

② ふき取り方法のルール化

おまけ こんな時、どうする？

③ 基準値の設定

QRコード



## 活用事例



活用事例はこちらをクリック  
してご覧ください

横浜市福祉サービス協会

特別養護老人ホーム  
ノーブル高砂

東京都立  
多摩総合医療センター

社会福祉法人  
聖隷福祉事業団  
浜名湖エデンの園

